



Thalasso & Spa



Le Bel Hôtel Oléron MGallery

■ *dévoile son futur restaurant OYAT,* ■

en partenariat avec le Chef étoilé Pierre Gagnaire TT.

À l'occasion de l'ouverture du Bel Hôtel Oléron Thalasso & Spa – MGallery en mai 2026, Pierre Gagnaire dévoile OYAT – Cuisine des Dunes, une nouvelle table inspirée par les paysages atlantiques et les richesses du littoral oléronais.

Une adresse pensée comme un hommage à la nature brute de l'île, entre océan, dunes et terroir.



La nouvelle adresse oléronaise.

Fidèle à sa vision d'une gastronomie vivante, sincère et profondément ancrée dans son environnement, le chef étoilé célèbre ici la rencontre parfaite entre la mer et la terre. La carte fait la part belle à la saisonnalité et aux producteurs locaux – ostréiculteurs, maraîchers, éleveurs et artisans – dans une approche respectueuse et intuitive du goût.

OYAT, une identité enracinée dans le paysage local.

OYAT – Cuisine des Dunes – Pierre Gagnaire TT tire son nom de la plante emblématique des dunes de l'Océan Atlantique. Graminée robuste aux longues feuilles bleutées, l'oyat façonne les plages de l'île d'Oléron, résistant aux vents, aux embruns et à la sécheresse, devenant la signature visuelle du littoral sauvage et préservé.

À l'image de cette plante, OYAT incarne une cuisine résiliente, délicate et profondément enracinée, nourrie par la beauté brute du territoire.

Une "Cuisine des dunes" entre iode & terroir.

Sous-titrée « Cuisine des dunes », la table d'OYAT évoque une cuisine façonnée par les produits du littoral. Portée par le souffle iodé de l'Atlantique, elle se veut bistronomique, marine et sans artifice, relevée du twist créatif propre à Pierre Gagnaire, avec une subtile influence italienne.

« La cuisine ne se mesure pas en termes de tradition ou de modernité. On doit juste y lire la tendresse du cuisinier. »

PIERRE GAGNAIRE TT



Orchestrée au quotidien par le Chef Paul Genthon, la proposition culinaire se déploie à travers :

- un restaurant principal avec terrasse, ouvert sur l'océan,
- une Table du Chef intimiste de dix couverts, qui ouvrira dans un second temps, offrant une expérience plus confidentielle et pointue.

Dans une ambiance de maison côtière aux couleurs douces et neutres, principalement inspirées du sable, de la mer et du ciel, les convives pourront à la fois profiter de la vue imprenable sur l'Océan et sur les cuisines ouvertes.

Le restaurant Oyat TT comptera 150 places assises réparties entre différents espaces intérieurs et extérieurs.

Une collaboration qui se poursuit.

Après le restaurant Gaya de la Grande Terrasse MGallery à Châtelailon-Plage, Pierre Gagnaire poursuit sa collaboration avec CLR Hôtels, en prenant les cuisines de ce nouvel écrin de l'île d'Oléron, les pieds dans l'eau.

Une nouvelle page s'écrit ainsi pour le chef, au cœur d'un territoire inspirant, où la nature dicte le tempo et le goût.

